شاہی گولا کباب مصالحہ

اجزاء:

گائے کا قیمہ آدھا کلو

پیاز (تلی ہوئی) آدھی پیالی

پسا ہوا گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ

ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ

خشخاش ایک کھانے کا چمچ

پسا ہوا ناریل ایک کھانے کا چمچ

دہی ایک کھانے کا چمچ

پسا ہوا لہسن ادرک ایک کھانے کا چمچ

بھنے ہوئے چنے ایک کھانے کا چمچ

پسا ہوا کچا پپیتا آدھا چائے کا چمچ

پسی ہوئی لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ

نمک ایک چائے کا چمچ

ہرا دھنیا، ہری مرچیں، ہری پیاز، ٹماٹر سجانے کے لیے

مصالحہ بنانے کے اجزاء

پیاز (باریک کٹی ہوئی) ایک عدد

ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) دو عدد

پسا ہوا لہسن ادرک ایک کھانے کا چمچ

ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا) دو کھانے کے چمچ

پسی ہوئی لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ

نمک تین چوتھائی چائے کا چمچ

تیل آدھی پیالی

ترکیب:

-خشخاش، ناریل اور زیرہ توے پر بھون لیں

-پھر انہیں چنوں کے ساتھ باریک پیس لیں

قیمے میں چنے کا آمیزہ اور باقی تمام اجزاء ملا کر بڑے کوفتے بنا کر رکھ لیں-

دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کریں، اس میں مصالحے کے باقی اجزاء ملا کر اچھی طرح سے بھونیں اور پھر آدھی پیالی پانی شامل کر کے چند منٹ پکائیں-

اس میں کوفتے شامل کریں اور ڈھکن ڈھانک کر ہلکی آنچ پر دس منٹ تک پکا کر ڈش میں نکال لیں-

مزیدار گولا کباب، ہری مرچوں، ہری پیاز اور ٹماٹر سے سجا کر پیش کریں-

03078162003